

会津若松の食文化

日本の伝統的な食文化はその土地の気候や文化に育まれた旬の食材を使うことにあります。会津の地形は米や野菜の栽培に適しており、冬の豪雪と季節の寒暖差が食材の味を引き立てると言われています。一方、山に囲まれ海から遠く離れた内陸部では、昔は新鮮な魚介類を手に入れることが非常に困難でした。その結果、魚介類の干物が重要なタンパク源となりました。江戸時代には北前船で阿賀野川沿いに会津に運ばれていました。

藩政時代以降、日本は急速に工業化され、鉄道の発達により食材の輸送が容易になりました。そんな中でも会津の人々は伝統的な料理を重んじながら同時に、近代の食文化も取り入れました。ここでは、そんな会津若松の味わい深い料理の数々をご紹介します。

郷土の味

会津の代表的な料理といえば、干し貝柱の出汁に塩と醤油で味付けした「こづゆ」。里芋、人参、きのこと類、銀杏、そして豆麩（まめふ）と呼ばれる小麦グルテンの小さな玉が入ったボリュームたっぷりの料理で、昔から愛されています。お祭りや結婚式など特別な日に食べる事が多く、辺りの料理屋でも年間を通じて提供されています。

ワッパとは、薄い板材を弁当箱に見立てて作った丸い容器のことです。昔は森に出かける森番の人たちが使っていました。その容器に野菜や魚介類など旬の食材を詰め、「わっぱ飯」と名付けたのは、地元の食堂が発案したとされています。

みそ田楽は、厚切りの油揚げに赤みそと砂糖を混ぜたペーストをまぶして焼き上げたものです。木製の串に刺した豆腐を直火で焼くのが伝統的な食べ方です。

ソースカツ丼は、ご飯の上に千切りキャベツとサクサクに揚げた豚カツを乗せ、ピリツとしたソースをかけたものです。1900年代初頭から地元で愛されているこの料理は、店ごとに独自のソースがあるとも言われています。

会津若松では、1950年頃に登場した「カレー焼きそば」が比較的新しいです。和風カレーと焼きそばの大人気メニューが合体したもので、食べ応えがあり、値段も安いです。

甘いものが好きな人は、あんこや餅、クルミなどが入った和菓子をお抹茶と一緒に食べるとよいでしょう。